

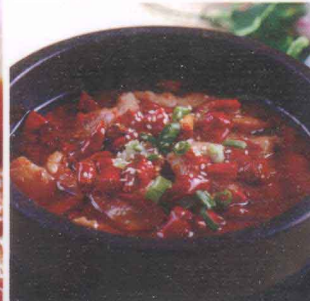


Chuancai dadian

家常川菜、经典川菜、新编创意川菜
辣得够味，辣得过瘾，辣得开怀
爱吃族必备的川菜宝典
川菜大王火爆登场

川菜大典

代家国 主编



化学工业出版社



Chuancai dadian

川菜大典



代家国·主编



化学工业出版社

·北京·

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜大典 / 代家国主编. — 北京: 化学工业出版社,
2011.8

(大厨必备系列)

ISBN 978-7-122-11996-4

I. 川… II. 代… III. 川菜—菜谱 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第152576号

责任编辑: 李 娜

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

责任校对: 蒋 宇

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张15 $\frac{3}{4}$ 字数175千字 2011年11月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.80元

版权所有 违者必究

目录 C O N T E N T S

PART

1

凉菜篇



- | | | | | | |
|----|--------|----|-------|----|--------|
| 2 | 馋嘴藕丁 | 13 | 红油蹄筋 | 25 | 凉拌土鸡 |
| 2 | 烧椒鹅肠 | 14 | 麻辣板筋 | 25 | 毛豆口水鸡 |
| 3 | 红油鸡胗 | 14 | 葱香耳丝 | 26 | 棒棒鸡丝 |
| 3 | 姜汁豆角 | 15 | 什锦泡菜 | 26 | 凉拌土豆丝 |
| 4 | 红油肚丝 | 15 | 麻辣豆腐干 | 27 | 川味白切鸡 |
| 4 | 红油双脆鸡胗 | 16 | 爽口豆腐丝 | 27 | 干拌鸡块 |
| 5 | 手撕猪心 | 16 | 葱香萝卜丝 | 28 | 口味鸭腿 |
| 5 | 川卤海藻 | 17 | 豉香素鸡 | 28 | 鲜椒鸭肠 |
| 6 | 葱香豆腐 | 17 | 五香豆腐粒 | 29 | 浇油鸡胗 |
| 6 | 麻辣口条 | 18 | 蒜泥瓜丝 | 29 | 怪味鸭掌 |
| 7 | 蒜泥白肉 | 18 | 醋香带丝 | 30 | 泡椒凤爪 |
| 7 | 蒜泥口条 | 19 | 芥香笋丝 | 30 | 怪味糊豆 |
| 8 | 夫妻肺片 | 19 | 爽口莴笋 | 31 | 葱香豌豆尖 |
| 8 | 板筋拌腐丝 | 20 | 红油三丝 | 31 | 和味白灵菇 |
| 9 | 浇油山野菜 | 20 | 凉拌菜花 | 32 | 烧椒金针菇 |
| 9 | 葱香雪山笋 | 21 | 红油拱嘴 | 32 | 豉油杏鲍菇 |
| 10 | 韭香豆干 | 21 | 凉拌猪头肉 | 33 | 鸡腿菇拌白菜 |
| 10 | 野味核桃花 | 22 | 麻辣牛肉 | 33 | 蛰子炆芥兰 |
| 11 | 蒜泥茄子 | 22 | 泡椒猪尾 | 34 | 木耳拌花生 |
| 11 | 烧椒拌茄子 | 23 | 桃仁毛肚 | 34 | 捞汁蕨根粉 |
| 12 | 小麦拌茄子 | 23 | 脆椒鱿鱼丝 | 35 | 川味捞什锦 |
| 12 | 椒油腐丝 | 24 | 豉油菜薹 | 35 | 爽口萝卜条 |
| 13 | 腌菜毛豆 | 24 | 葱香蚬尖 | 36 | 蓝莓雪梨 |

PART

2

热菜篇/牛羊禽类



- | | | | | | |
|----|--------|----|-------|----|-------|
| 38 | 香芹爆牛柳 | 39 | 泡菜嫩牛肉 | 40 | 酸汤煮肥牛 |
| 38 | 牛肉丝炒韭黄 | 39 | 香辣羊排 | 40 | 火爆毛肚 |

41	铁锅小牛羊	54	精品毛血旺	68	古法盐焗鸡翅
41	剁椒嫩牛柳	55	山珍毛血旺	68	果味软煎鸡
42	水煮嫩牛柳	55	双椒小炒鸡	69	怪味煎鸡脯
42	山椒牛肉丝	56	剁椒小滑鸡	69	芝麻鸡条
43	铁板牛仔粒	56	芋儿烧仔鸡	70	莴笋鸭
43	手撕牛肉	57	生炒辣子鸡	70	美味牛肝炒凤脯
44	葱香牛柳	57	家乡酸菜鸡	71	蘑菇烧土鸡
44	红焖牛肉	58	小炒鸡胗	71	新式太白鸡
45	双椒爆牛柳	58	火爆鸡胗	72	水煮鸭肠
45	松茸烧牛肉	59	香酥脆皮鸡	72	双椒爆鸡胗
46	毛豆牛仔粒	59	川味红扒鸡	73	干锅鸡杂
46	石锅牛仔	60	鱼香八块鸡	73	泡椒鸡心
47	秘制金沙牛肉	60	老家烧鸡翅	74	宫保鸡丁
47	松茸牛仔粒	61	小炒鸡中翅	74	花椒鸡丁
48	盐菜炒牛柳	61	双椒鸡中翅	75	五彩鸡丁
48	炒烤牛柳	62	酒香贵妃鸡翅	75	白果炒鸡球
49	干煸牛肉丝	62	小炒尖椒鸡	76	奇妙香炒鸭
49	炒烤羊排	63	剁椒鸡片	76	虎皮尖椒炒鸭脯
50	时蔬牛肉粒	63	鲜椒凤脯	77	仔姜炒卤鸭
50	小炒羊肉	64	泡椒鸡片	77	干锅辣鸭头
51	铁锅小山羊	64	酸辣鸡片	78	酸辣鸭肠
51	葱香小肥羊	65	碧绿炒鸡丝	78	火爆鸭肠
52	双椒羊肉	65	银芽炒鸡丝	79	酸菜鸭
52	麻辣沸腾羊	66	板栗鸡	79	泡菜烧肥鸭
53	红焖羊肉	66	泡椒鸡	80	鲜椒鸭肠
53	酸辣小肥羊	67	干靠鸡翅		
54	川味小炒羊肉	67	山城坝子鸡		

PART

3

热菜篇/豆制品、蔬菜、菌类

82 麻婆豆腐

83 家乡焖豆腐

83 家常烧豆腐

84	鸭血烧豆腐	95	椒盐南瓜	107	小白菜焖土豆条
84	海皇豆腐煲	96	宫保南瓜丁	107	圆葱烧土豆条
85	农家煎豆腐	96	鸡片炒丝瓜	108	剁椒娃娃菜
85	肉焖蚕豆	97	肉焖香菇	108	烧椒烩茄子
86	三鲜熘豆腐	97	小炒茄丁	109	腊味甜蜜豆
86	牛肉烧豆腐	98	鱼香茄条	109	腊肉炒芥兰
87	鱼子焖豆腐	98	怪味茄盒饼	110	碧绿牛肝菌
87	腊肉炒莲花白	99	腊肉炒蒜苗	110	窝蛋菠菜
88	浓汤圆白菜	99	糊辣藕丁	111	炆炒菜心
88	萝卜烧肉	100	肉片烧口蘑	111	小米烩时蔬
89	菜花烧肉	100	脆香藕盒	112	红苕烧油菜
89	泡菜炒粉丝	101	剁椒芋头	112	肉炒胡萝卜
90	火爆莲花白	101	葱香芋泥	113	萝卜丝炒粉条
90	杭椒煸苦瓜	102	老妈焖仔芋	113	蚂蚁上树
91	苦瓜炒山药	102	肉焖香菇	114	鸡丝荷兰豆
91	胡萝卜焖山药	103	美极杏菇柳	114	肉末烧冬瓜
92	野山菌土豆泥	103	肉碎四角豆	115	白灼菜苔
92	野山菌娃娃菜	104	干煸刀豆	115	白灼杏鲍菇
93	腊肉烩圆白菜	104	滑肉炒莴笋	116	干煸茶树菇
93	腊肉炒扁豆	105	肉碎烧毛豆	116	杭椒白玉菇
94	肉碎酸豇豆	105	小炒绿豆芽	117	美味煎松茸
94	八爪鱼炒韭菜	106	油焖杭椒		
95	蚝油南瓜	106	西蓝花烧土豆条		

PART

4

热菜篇/河海鲜类



119	水煮草鱼	121	酸豇豆烧鲫鱼	124	泰黄鳊鱼
119	东坡鱼段煲	122	家常坨坨鱼	124	荷包蛋焖鲫鱼
120	巴蜀烤鱼	122	煎豆腐烧鲫鱼	125	鲜椒草鱼
120	酸菜鲫鱼	123	麻辣鱼条	125	鲫鱼焖豆腐
121	巴蜀馋嘴鱼	123	山椒鲫鱼	126	鲜椒鱼片

126	酸萝卜焖鲫鱼	135	山珍回锅鱼	144	豆瓣鲫鱼
127	剁椒鱼片	136	韭菜炒鳝丝	145	水煮鳝鱼
127	松鼠鲫鱼	136	煎焖鱼腹	145	川味榨菜蛰子
128	石锅黄辣丁	137	泡椒烧鳝段	146	葱油虾球
128	油浸活鱼	137	锅塌鱼腹	146	香辣炒蛰子
129	石锅椒香鱼片	138	豆花鱼片	147	剁椒扇贝
129	余水活鱼	138	香煎豉香鱼	147	香辣虾
130	椒王鱼片	139	麻婆豆腐鱼	148	鱼香虾球
130	葱香鱼条	139	剁椒牛蛙	148	宫保虾球
131	蒜烧鳝段	140	干煸鱿鱼丝	149	奶油虾球
131	芝麻鱼条	140	川湘爆鱿鱼	149	小米烩海参
132	生爆黄鳝	141	酱爆八爪鱼	150	海参烧肉
132	辣子鱼条	141	榨菜炒鱿鱼	150	蹄筋烧海参
133	竹节鳝段	142	馋嘴牛蛙	151	肉末烧海参
133	干锅鱼	142	泡椒牛蛙	151	家常烧海参
134	辣子脆鳝	143	韭香泉水蛙		
134	糖醋瓦块鱼	143	山珍烧牛蛙		
135	泡椒鱼头	144	酸菜鱼		

PART

5

热菜篇/猪肉类



153	鱼香小滑肉	155	番茄肉片	160	酱爆肉丁
154	麻辣滑肉片	155	杭椒炒猪脸	160	番茄肉丁
		156	回锅腊肉	161	宫保肉丁
		156	腊肉炒豆干	161	鱼香肘子
		157	杏鲍菇炒拱嘴	162	冰糖肘子
		157	小炒炭烧肉	162	肘子烧鸭胗
		158	农家小炒肉	163	青椒炒肚条
		158	生爆盐煎肉	163	毛豆海带霸王肘
		159	回锅肉	164	东坡肘子
		159	麻辣肉丁	164	黄豆烧猪手



- | | | | | | |
|-----|-------|-----|-------|-----|---------|
| 165 | 香辣美容蹄 | 172 | 带丝蒸排骨 | 179 | 葱香腰花 |
| 165 | 清蒸蹄花 | 172 | 山蕨菜蒸肉 | 179 | 火爆腰花 |
| 166 | 红扒猪手 | 173 | 干豆角蒸肉 | 180 | 炸烹肉丝 |
| 166 | 清蒸酥肉 | 173 | 芽菜扣肉 | 180 | 银芽韭黄炒肉丝 |
| 167 | 清蒸杂烩 | 174 | 火爆猪肝 | 181 | 鱼香肉丝 |
| 167 | 龙眼肉 | 174 | 水煮嫩肝片 | 181 | 榨菜炒肉丝 |
| 168 | 炒糖肉 | 175 | 葱香猪肝 | 182 | 甜椒炒肉丝 |
| 168 | 萝卜丸子 | 175 | 白油猪肝 | 182 | 仔姜炒肉丝 |
| 169 | 原味蒸丸子 | 176 | 川香小炒肝 | 183 | 香辣肉丝 |
| 169 | 脆皮粉蒸肉 | 176 | 日式小炒肝 | 183 | 泡椒肥肠 |
| 170 | 金瓜粉蒸肉 | 177 | 肝腰合炒 | 184 | 盐菜炒滑肉 |
| 170 | 芋儿蒸排骨 | 177 | 水煮腰片 | 184 | 水煮肉片 |
| 171 | 剁椒蒸排骨 | 178 | 双椒腰片 | 185 | 合川肉片 |
| 171 | 脱骨大排 | 178 | 豉油腰花 | 185 | 糖醋肉卷 |

PART

6

汤羹粥类



- | | | | | | |
|-----|---------|-----|--------|-----|--------|
| 187 | 当归牛尾汤 | 194 | 山菌猪手汤 | 201 | 养生三豆汤 |
| 187 | 杜仲腰尾汤 | 194 | 萝卜丝鲫鱼汤 | 201 | 土豆黄豆汤 |
| 188 | 鲫鱼苦瓜汤 | 195 | 三鲜鱼丸汤 | 202 | 红豆南瓜汤 |
| 188 | 山珍乌鸡汤 | 195 | 碧绿虾丸汤 | 202 | 鲫鱼豆腐汤 |
| 189 | 抗癌野菌汤 | 196 | 银丝丸汤 | 203 | 酥肉海带汤 |
| 189 | 当归野菌汤 | 196 | 紫菜蛋花汤 | 203 | 鸭血汤 |
| 190 | 红乳牛肝菌汤 | 197 | 煎蛋时蔬汤 | 204 | 小白菜土豆汤 |
| 190 | 美味牛肝土鸡汤 | 197 | 煎蛋番茄汤 | 204 | 猪肝菠菜汤 |
| 191 | 松茸竹笋汤 | 198 | 蛋花莼菜汤 | | |
| 191 | 山珍乌鸡汤 | 198 | 瓜片银耳汤 | | |
| 192 | 番茄醒酒汤 | 199 | 冬瓜羊肉汤 | | |
| 192 | 农家养身汤 | 199 | 牛肉萝卜汤 | | |
| 193 | 酸辣鲜虾汤 | 200 | 盐菜滑肉汤 | | |
| 193 | 莲藕龙骨汤 | 200 | 西洋参乌鸡汤 | | |



- | | | | | | |
|-----|---------|-----|-------|-----|---------|
| 205 | 豆干鸡丝紫菜汤 | 210 | 虾仁豆腐羹 | 215 | 紫薯粥 |
| 205 | 番茄豆干鸡蛋汤 | 210 | 三鲜时蔬羹 | 215 | 苦瓜粥 |
| 206 | 腊肉莴笋汤 | 211 | 养身山药羹 | 216 | 养身菜豆花 |
| 206 | 胡萝卜牛尾汤 | 211 | 鱼蓉蛋花羹 | 216 | 黄豆煨猪手 |
| 207 | 海皇莼菜羹 | 212 | 肉丝菠菜粥 | 217 | 木瓜煨排骨 |
| 207 | 养身蔬菜羹 | 212 | 降糖南瓜粥 | 217 | 龙骨绿豆煨海带 |
| 208 | 三丝竹叶羹 | 213 | 五彩松茸粥 | 218 | 排骨冬瓜煨海带 |
| 208 | 冰糖银耳羹 | 213 | 山珍养身粥 | 218 | 排骨煨双色萝卜 |
| 209 | 山珍养身羹 | 214 | 花生萝卜粥 | 219 | 竹笋煨乳鸽 |
| 209 | 养生南瓜羹 | 214 | 虾仁时蔬粥 | 219 | 天麻煨乳鸽 |

PART

7

川味小吃类



- | | | | | | |
|-----|--------|-----|--------|-----|---------|
| 221 | 担担面 | 229 | 脆香藕饼 | 238 | 牛肉米粉 |
| 221 | 红烧牛肉面 | 230 | 地瓜饼 | 238 | 鸡肉米粉 |
| 222 | 香菇鸡块面 | 230 | 南瓜饼 | 239 | 排骨米粉 |
| 222 | 鲜辣排骨面 | 231 | 蔬菜饼 | 239 | 羊肉米粉 |
| 223 | 时蔬煎蛋面 | 231 | 韭香薄饼 | 240 | 肉末酸豇豆炒饭 |
| 223 | 时蔬麻辣面 | 232 | 鸡蛋灌饼 | 240 | 榨菜肉丝炒饭 |
| 224 | 麻辣鸡丝面 | 232 | 红糖饼 | 241 | 青椒肉丝炒饭 |
| 224 | 川味卤肉面 | 233 | 糯香玉米饼 | 241 | 鱼香滑肉炒饭 |
| 225 | 酸菜肉丝面 | 233 | 酱肉蒸饺 | 242 | 肉末芽菜炒饭 |
| 225 | 香辣肉丝面 | 234 | 腊肉豆角蒸饺 | 242 | 泡菜肉丝炒饭 |
| 226 | 泡菜肉丝面 | 234 | 红油水饺 | 243 | 鸡蛋火腿炒饭 |
| 226 | 三鲜鱼丸面 | 235 | 黑芝麻汤圆 | 244 | 宫保鸡丁炒饭 |
| 227 | 鱼香肉丝炒面 | 235 | 醪糟汤圆 | | |
| 227 | 鸡蛋火腿炒面 | 236 | 山城小汤圆 | | |
| 228 | 红烧肥肠面 | 236 | 酸辣粉 | | |
| 228 | 麻团 | 237 | 肥肠粉 | | |
| 229 | 空心玉米饼 | 237 | 三鲜米粉 | | |





PART

1



凉菜篇





馋嘴藕丁

原料

去皮鲜藕300克，葱丁5克，花生碎5克，姜片5克。

调料

花椒、永川豆豉、香辣酱、味精、酱油、白糖、香油、红油各适量。

制作方法

- 1 鲜藕加开水放葱丁、姜片、花椒，煮熟待用。
- 2 将鲜藕剁成2厘米见方的小丁。
- 3 碗内放入红油少许，永川豆豉剁碎加入香辣酱少许，放入味精、酱油、白糖，加入少许香油，调成馋嘴酱汁，最后放入葱丁和藕丁拌好，撒上花生碎即成。



烧椒鹅肠

原料

鲜鹅肠500克，美人椒100克，蒜泥5克。

调料

盐、味精、美极鲜味汁、植物油各适量。

制作方法

- 1 鲜鹅肠加入少许盐腌制一下，用清水冲净。
- 2 锅内烧开水下入鲜鹅肠氽熟捞出冲凉。
- 3 将美人椒下入油锅炸至皱皮时捞出捣碎，加盐、味精、美极鲜味汁、蒜泥调成烧椒酱浇在鲜鹅肠上面即成。

红油鸡胗

原料

鸡胗200克，小葱丁5克，熟芝麻5克。

调料

盐、味精、红油、酱油、白糖、川卤水各适量。

制作方法

- 1 将鸡胗用川卤水卤熟，浸透切成薄片。
- 2 取一小碗加入红油，放入少许白糖、盐、味精和酱油调成红油汁水，最后和鸡胗片一起拌好装盘。
- 3 撒上熟芝麻，最后用小葱丁点缀即成。



姜汁豆角

原料

四季豆400克，生姜20克，红小米辣2个。

调料

盐、味精、植物油各适量。

制作方法

- 1 将四季豆洗净切成丁，生姜用榨汁机绞成姜茸，红小米辣切成丁。
- 2 将切好的四季豆氽熟冲凉，锅内放入少许油将姜茸炸出香味放凉。
- 3 姜茸加入盐、味精调好味倒入四季豆丁拌匀装盘，最后撒上红小米辣丁即可。





红油肚丝

原料

猪肚1个，白芝麻5克，小葱5克，姜块5克。

调料

红油辣椒、酱油、味精、盐、白糖、保宁醋各适量。

制作方法

- 1 将猪肚洗净用开水烫后，刮去肚头上的硬皮；下入锅中加姜块一起煮熟凉透。
- 2 将凉透的猪肚切成2厘米左右的细丝，小葱切成丁。
- 3 将红油辣椒、酱油、味精、盐、白糖和保宁醋一起调成红油汁，倒入切好的肚丝里和小葱丁拌匀装盘，撒上白芝麻即可。



红油双脆鸡胗

原料

鸡胗4个，猪腰2个，青红小米辣各适量，小葱10克。

调料

红油辣椒、盐、味精、保宁醋、白糖、酱油各适量。

制作方法

- 1 分别将鸡胗和猪腰切成麦穗花刀，青红小米辣切成丁，小葱切成丁。
- 2 将改刀后的鸡胗和猪腰余水冲凉。
- 3 将红油辣椒、盐、味精、保宁醋、白糖、酱油一起调成红油汁，倒入改刀后的鸡胗和猪腰和小葱丁拌匀装盘，最后撒上青红小米辣即可。



手撕猪心

原料

猪心1个，小葱10克，熟芝麻5克，香菜10克。

调料

盐、味精、汉源花椒油各适量。

制作方法

- 1 将猪心剖成两半用凉水冲去血水，下锅内煮20分钟以后，捞出凉透撕成细丝，小葱切成丁，香菜切成段。
- 2 将盐、味精和汉源花椒油调好味倒入猪心丝和小葱丁拌匀装盘，最后撒上熟芝麻和香菜段即成。



川卤海藻

原料

海带根300克，葱姜末各2克。

调料

辣根、酱油、川卤水、白醋各适量。

制作方法

- 1 将海带根冲水以后用川卤水卤好改刀装盘。
- 2 分别将辣根、酱油、白醋、葱姜末一起兑成两个味碟随同海带根一起蘸食即可。





葱香豆腐

原料

内酯豆腐1盒，小葱25克。

调料

红油辣子10克，酱油5克，白糖2克，味精5克，美乐香辣酱10克。

制作方法

- 1 将内酯豆腐切成小块装盘，小葱切成丁。
- 2 将美乐香辣酱、红油辣子、酱油、白糖、味精一起调好味加入小葱丁浇在内酯豆腐块上面即可。



麻辣口条

原料

猪口条1只，大蒜5克，香菜5克。

调料

盐、味精、红油辣椒、花椒面、汉源花椒油、酱油、白糖各适量。

制作方法

- 1 将猪口条洗干净下锅内煮20分钟以后，捞出凉透切成2厘米的薄片，大蒜捣成蒜泥，香菜切成段。
- 2 将蒜泥、盐、味精、红油辣椒、花椒面、白糖、酱油和汉源花椒油一起调好味，倒入切好的口条片上面，撒上香菜段即成。

蒜泥白肉

原料

猪臀尖肉500克，大蒜20克，香菜10克。

调料

红油20克，盐、味精、酱油各适量。

制作方法

- 1 将猪臀尖肉下锅内煮大约30分钟以后，捞出凉透切成薄片装盘，香菜切成段。
- 2 将大蒜捣成蒜泥，加盐、味精、酱油和红油调好味浇在切好的肉片上面，最后撒上香菜段点缀即可。



蒜泥口条

原料

猪口条300克，大蒜20克，香菜5克。

调料

盐、味精、红油、白糖、酱油、卤水各适量。

制作方法

- 1 将猪口条收拾干净下卤水锅中卤约30分钟以后，捞出凉透切成薄片码入盘中。
- 2 将大蒜捣成蒜泥，香菜切成段。
- 3 将盐、味精、红油、白糖、酱油和蒜泥调好味浇在码好的口条片上，最后撒上香菜段即成。





夫妻肺片

原料

牛头肉150克，牛口条50克，牛心50克，牛肚50克，牛肉50克，小葱丁5克，姜蒜泥5克，花生碎5克。

调料

盐、味精、酱油、白糖、芝麻油、汉源花椒油、红油辣子、卤水各适量。

制作方法

- 1 将牛头肉、牛口条、牛心、牛肚、牛肉下卤水锅中慢火卤约40分钟左右，捞出凉透切成薄片码入盘中。
- 2 将盐、味精、酱油、白糖、芝麻油、汉源花椒油、红油辣子、姜蒜泥调好味浇在码好的肺片上，最后撒上花生碎和小葱丁即可。



板筋拌腐丝

原料

牛板筋50克，烟熏豆腐皮2张，葱丝5克，红椒丝5克，香菜段5克。

调料

盐、味精、汉源花椒油、白糖各适量。

制作方法

- 1 将牛板筋用高压锅压熟撕成细丝，烟熏豆腐皮切细丝氽水待用。
- 2 将盐、味精、汉源花椒油、白糖一起调好味和牛板筋丝、豆腐丝、葱丝、香菜段拌匀装盘，最后撒上红椒丝即可。